



2015-04-02 09:09 CEST

Sex säkra kort för en GLAD PÅSK!

Påskan är rätta tiden att umgås och fira att våren är som allra ljuvligast. Duka upp all den goda påskmaten och låt den få sällskap av riktigt goda viner. Här är sex handplockade favoriter som garanterar en god och glad långhelg!

Vitt till drink och lax

Låt krispiga vita Villa Garros inleda påskan. Perfekt att servera som välkomstdrink när du samlat alla nära och kära och en utmärkt följeslagare

till påskbordets lax, oavsett om den är rökt, gravad eller inkokt. François Lurton vet verkligen hur man lockar fram det allra bästa ur druvan Sauvignon Blanc. Här finns alla de vårfräscha nyanserna i doft och smak – lime, krusbär, svartvinbärsblad och gröna äpplen.

[Nr 4184 Villa Garros Sauvignon 2013, 75 cl, 91 kr](#)

Rosé till buffé

Rosé inte bara rimmar på buffé, det passar dessutom som hand i handske med vackert rosa vin till det mesta man kan duka upp på påskbuffén. Valle Reales vingårdar ligger i en nationalpark där vilda vargar strövar fritt. Här odlar man druvan Montepulciano i samklang med naturen utan bekämpningsmedel och konstgödning. Valle Reale Rosé är ett underbart vin med fin doft där röda körsbär dominerar. Smaken är fruktig, frisk och fyllig med körsbär och röda vinbär. Fantastiskt matvin, som gjort för parmaskinka och salami, till sallader och kyckling eller som en lyxig rosa aptitretare. Och skulle vädret tillåta en pick-nick är det här absolut rätt sällskap!

[Nr 2242 Valle Reale Rosé 2014, 75 cl, 85 kr](#)

Rött till lamm och grillat

***Lamm har en given hedersplats under påskhelgen. Det kräver rött i glaset!
Samma sak om grillen får premiär den här långhelgen, man kan ju faktiskt grilla nästan året om. Vi har plockat fram tre pålitliga röda viner med lite olika karaktär. Du behöver bara välja din favorit!***

Sydfranskt, smakrikt och charmigt, det är den korta sammanfattningen av succén Mas Janeil. Åsnorna gjorde ett jättejobb när de fraktade druvor på egendomen i flydda tider, inte mer än rätt att de hyllas med bild på etiketten! Druvorna kommer från gamla vinstockar som vuxit i perfekt jordmån i generöst klimat. Här doftar det intensivt av mörka plommon, mogna körsbär, sötlakrits och provençalska kryddor. Gott till lamm, grillat och ost!

[Nr 79687 Mas Janeil Special Edition 2013, 75 cl, 95 kr](#)

Gillar du italienska viner väljer du Bolgarello, ett härligt vin från berömda vinfamiljen Allegrinis egendom Poggio al Tesoro i Toscana. Druvan Sangiovese (Jupiters blod!) dominerar förstås här, i sällskap med en liten del Syrah. Resultatet är ett fruktigt, underbart matvin med fina toner av mörka körsbär, choklad, örter och fat. Och när påskan är över firar Bolgarello nya triumfer i sällskap med dina bästa pastarätter eller till italienska charkuterier.

[Nr 2325 Bolgarello Rosso Sangiovese 2012, 75 cl, 85 kr](#)

JM da Fonseca är ett av Portugals förnämsta vinhus. I Sverige kanske allra mest kända för sina storsäljare Periquita och Periquita Reserva. Deras röda vin Ripanço är en spännande nyhet som knyter an till gamla traditioner. Ordet ripanço syftar på en uråldrig metod att skilja stjälkar och druvor åt genom att slå på klasarna med käppar. Ripanço tar också upp en annan anrik metod, nämligen att låta en del av druvorna torka innan de pressas till vin. Tre druvor ingår i det här smakrika vinet: Syrah, Aragonés och Alicante Bouschet. Medelfylligt och mjukt med mörka bär, svarta vinbär, hallon och en fin nyans av violer. Ripanço har snabbt blivit en favorit hos både vinskribenter och vinälskare. Just nu hittar du flaskan extra lätt, för vi firar framgångarna med att svepa den i ett omslag prytt med Portugals klassiska blåvita kakelplattor, azulejos!

[Nr 79924 Ripanço Private Selection 2013, 75 cl, 75 kr](#)

Sött till allt det söta

Firman JM da Fonseca är kanske mest berömd för sina rödviner, men faktum är att det var de söta vinerna från halvön Setúbal som lade grunden till framgångarna för mer än 150 år sedan. Ingen påsk utan påskgodis, goda desserter och påsktårta. Då är det här vinet en perfekt avslutning, antingen ensamt som en flytande efterrätt eller serverat till sötsaker av alla de slag. Aromrikt och packat med toner av torkad frukt och nyskalad apelsin. Simmigt och sött med smak av torkade aprikoser, apelsinskal och crème caramel. Det här är en halvflaska som räcker långt!

GLAD PÅSK!

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.